

Establecimientos de venta de alimentos: Directrices para el arroz de sushi

Norma 61–25: Establecimientos de venta de alimentos



www.scdhec.gov/food

Los establecimientos de venta de alimento que preparan arroz de sushi deben tomar medidas adicionales para garantizar la seguridad de las personas que lo consumen. Además de los requisitos de temperatura estándar, la seguridad del arroz de sushi también se puede controlar mediante estándares de tiempo o de pH. El Departamento de Salud y Control Ambiental requiere el uso de uno de los siguientes métodos resaltados para la producción segura de arroz de sushi:

1) Mantener la temperatura controlada

- » Conserve el arroz de sushi por debajo de 45°F o por encima de 130°F; si lo conserva frío, debe seguir los criterios para una correcta refrigeración. (3-501.14)
- » Para obtener información adicional, consulte la [Hoja Informativa de Temperaturas Apropriadas para la Conservación](#).

2) Use el Tiempo Como Control de Salud Pública (TPHC, por su sigla en inglés)

- » Entregue un Procedimiento Operativo Estándar (SOP, por su sigla en inglés) para la producción, marcación de tiempo del arroz, y la eliminación de producto no utilizado. (3-501.19)
- » Para mayor información, consulte la [Hoja Informativa de Tiempo Como Control de Salud Pública](#).

3) Evaluación del Producto (PA, por su sigla en inglés) y Control de pH

- » El rango de pH objetivo utilizado para el arroz de sushi debe permitir variaciones en las características del arroz, así como variaciones en la acidez del vinagre, y debe ser inferior a 4,2 para evitar riesgos microbiológicos que es probable que se presenten en el arroz.
- » El pH debe medirse dentro de los 30 minutos siguientes a la adición de vinagre. Es necesario tomar acciones correctivas si el pH del arroz de sushi está por encima del rango de pH objetivo establecido en su procedimiento. El pH debe medirse una vez más dentro de los 30 minutos siguientes a la acción correctiva.
- » Si utiliza tiras de pH o un medidor de pH como método de control, entonces debe presentar una Evaluación de Producto (PA). La carta de Evaluación de Producto (PA) o el informe de laboratorio los debe completar una autoridad de procesos que sea reconocida o un laboratorio acreditado de alimentos comerciales. Si el proceso se modifica después de la aprobación del Departamento, entonces será necesaria una nueva Evaluación de Producto (PA). (1-201.10)(B)(93)

- » La Evaluación de Producto (PA) debe entregarse junto con el(los) Procedimiento(s) Operativo(s) Estándar (SOP) del proceso de preparación de arroz de sushi y el control de rutina de pH. También es necesario presentar un libro de registro de pH, incluyendo todas las acciones correctivas tomadas. Consulte la plantilla en la parte posterior de esta página.

A) Evaluación de Producto y control de pH mediante tiras de pH

- Las tiras de prueba de pH deben tener un rango de operación de 2,5 a 4,5 unidades de pH.
- El pH objetivo en el producto debe permitir la sensibilidad de la tira de pH. Por ejemplo, si utiliza una tira de pH con sensibilidad de 0,2 unidades de pH, el pH objetivo debe ser de pH 4,0 o menos.

B) Evaluación de Producto y control de pH mediante medidor de pH

- Presente el(los) Procedimiento(s) Operativo(s) estándar (SOP) para la calibración de su medidor de pH, limpieza, y acciones correctivas.
- Siga las instrucciones del fabricante para la calibración y mantenimiento del instrumento, y conserve registros de calibración y prueba. El uso de un medidor de pH compensado por temperatura es una buena práctica, y la DHEC lo recomienda, ya que la precisión de la medición de pH se ve afectada por la temperatura si no es compensada.

4) Presente al Departamento un Plan HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) para su Revisión.

- » Contacte al comité de varianza al FoodVariances@dhec.sc.gov o al 803-896-0640 para tener mayor información sobre la implementación de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos. (8-201.13-14)

Cada una de estas opciones requiere que se presente al Comité de Varianza FoodVariances@dhec.sc.gov la [Solicitud de Proceso Especial - Formulario de Arroz de Sushi \(DHEC-1849\)](#) y cualquier otro documento requerido aquí listado. Esté preparado para demostrar su procedimiento de prueba cuando le sea solicitado durante las inspecciones.

Puede obtener mayor información visitando www.scdhec.gov/food.

Registro Mensual de pH de Arroz de Sushi

Conserve la copia vigente de este registro cerca de la zona de preparación del arroz de sushi. Verifique el pH del arroz de sushi utilizando un medidor de pH calibrado, o una tira de prueba de pH exacta de 0,2 a 0,3 unidades de pH. El arroz de sushi debe probarse en una base **diaria/semanal**. Si el pH del arroz de sushi está por encima de **pH ____.**, registre la acción correctiva en la última columna.

Nombre y dirección de las instalaciones: _____

Mes: Ene / Feb / Mar / Abr / May / Jun / Jul / Ago / Sept / Oct / Nov / Dic

Día	pH del arroz	Acción correctiva
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		